magazin

[SCHNITTPUNKT:2012]

ausgabe 2 - oktober 2010

SCHWERPUNKT
MIKROLANDWIRSCHAFT

GEMÜSE- & OBST
anbau am balkon

WEINBERGSCHNECKE
idealer proteinlieferant

ZIEGEN, HASEN &
KANINCHEN

HENNE & HAHN
eier & fleisch

HEUSCHRECKEN
exotische nahrung

[SCHNITTPUNKT:2012]

ausgabe 2 - oktober 2010





Vorwort - von einer steirischen Bäurin

Der Hof, den ich von meinen Eltern geerbt habe, liegt hoch über dem Tal. Tradition wird bei uns gross geschrieben. Wir halten Vieh, Kühe, Schweine, Ziegen und Hühner, bauen Kartoffel, Getreide, und Mais an, und pflegen einen kleinen Gemüsegarten. Hinter dem Haus ist auch noch eine alte Streuobstwiese.

Ich fahre auf verschiedene Bauernmärkte, auf denen ich meine Produkte, alles natürlich biologisch, anbiete. Ich erzeuge selbst Kuh- und Ziegenkäse, Fleisch, vor allem Geselchtes, backe würziges Bauernbrot und biete Bauerneier an. Saisonweise kommen auch selbst gezogene Gemüsepflanzen (Setzlinge im Frühjahr), selbstgebrannter Schnaps, Marmeladen, bis hin zu Weihnachtsbäckerei hinzu.

Ich lebe von meinem Hof und ich lebe für meinen Hof. Keine Arbeit würde mir mehr Spass machen, als hier heroben, in der obersteirischen Bergwelt, Bäurin zu sein.

Meine Tage und meine Arbeit unterliegen einem natürlichen Kreislauf. Ich lebe mit und von der Natur, ohne sie auszubeuten, ohne sie zu verletzen. Würde ich das tun, wäre meine Lebensgrundlage dahin!

Seit es unseren Hof gibt und das sind bald 300 Jahre, waren wir immer Selbstversorger - auch heute noch. Nur wenig, was ich zukaufen muss. Bei uns kommen fast ausschliesslich eigene Produkte auf den Tisch. Da gibt es eben Tomaten und Paprika nur, wenn sie draussen neben der Eingangstüre in ihren Tontöpfen reifen. Dafür gibt es im Winter viel Kraut- und Kartoffelgerichte.

Sicher, mein Mann muss arbeiten gehen, sonst könnten wir uns verschiedene Dinge des modernen Lebens kaum leisten, wie zum Beispiel diesen Laptop, auf dem ich diesen Text schreibe.

Als mich Johannes ansprach, ich sollte beim neuen Schnittpunkt2012-Magazin ein wenig von meiner Erfahrung einfliessen lassen, sagte ich sofort zu. Nach dem ersten Gespräch hatte ich mir sogar einen Moringabaum bei einem Internetanbieter bestellt und dieser gedeiht prächtig!

Wenn alles zusammenbricht, werden jene, die sich ein klein wenig Vieh halten oder Nutzpflanzen anbauen, leichter tun, als jene, die dann von irgendwelchen staatlichen Essensausgaben abhängig sein werden. Damit sind wir auch schon beim Thema, Ja, ich glaube, dass unser System zusammenbrechen wird. Deshalb wird es wichtig sein, sich selbst darum zu sorgen, woher die Lebensmittel kommen - zumindest zum Teil.

VORWORT

von einer steirischen Bäurin

Auch wenn nur ein Balkon oder kleiner Garten zur Verfügung ist, man kann auf kleinstem Raum erstaunlich viel herausholen. Sich und seine Familie davon ganz zu ernähren, ist allerdings eine Illusion. das würde schon sehr viel Boden und einige Erfahrung voraussetzen - abgesehen von der erforderlichen Gerätschaft.

Ich bin mir der Gefahr bewusst, die die Zukunft bringen wird. Entsprechend vorzusorgen kann überlebenswichtig sein. Passiert wider Erwarten nichts und der grosse Zusammenbruch bleibt aus, so hat man mit einer kleinen, effizienten Mikrolandwirtschaft nicht nur wertvolle Erfahrungen gesammelt, sondern verfügt auch über gesunde, biologische Lebensmittel. Ausserdem macht eine Mikrolandwirtschaft viel, viel Spass.

Wer zu Gärtnern beginnt, wird leicht süchtig danach, wenn man erlebt, wie das eigene Gemüse wächst und reift, bis es auf den Tisch kommt. Wenn der eigene Braten, die eigenen Eier oder die eigene Milch genossen werden kann. Oder auch exotische Dinge, wie Salat vom Moringabaum oder frittierte Heuschrecken ...

Wichtig ist, dass man ausschliesslich bestes, biologisches, reproduzierbares Saatgut verwendet. Nicht nur, dass die Ernte besser schmeckt, kann man auch aus den Samen im nächsten Jahr neue Pflänzchen ziehen. Dann beginnt man auch den Kreislauf der Natur besser zu verstehen.

In diesem Magazin werden leicht realisierbare Empfehlungen und Ratschläge gegeben. Nicht berücksichtigt werden Nutzpflanzen oder Tiere, deren Anbau oder Haltung grösseren Aufwand bringt. Denn für den Anbau von Getreide benötigt man nicht nur viel Erfahrung, sondern auch die entsprechende Gerätschaft, bis aus den reifen Getreideähren Mehl oder Flocken werden. Getreide kann man als Korn leicht und für lange Zeit einlagern - Gut geschützt gegen Insektenbefall, Schimmel und Feuchtigkeit hält es länger als 10 Jahre.

Bei uns am Land hat fast jeder ein kleines Gärtchen, in dem Gemüse angebaut wird. Da wachsen Tomaten, Bohnen, Paprika, Kräuter und Salate. In kleinem Rahmen kann dies auch auf einem Balkon angebaut werden. Einige Pflanzen eignen sich auch platzsparend in Form von Türmen gezogen zu werden.

Probieren Sie es aus, es kann kaum etwas schief gehen und die Freude ist gross zuzusehen, wie etwas gedeiht. Beginnen Sie langsam, eins nach dem anderen, beherzigen Sie die Ratschläge und Tipps, probieren Sie Neues aus, werden Sie Mikrolandwirt ... und dazu wünsche ich Ihnen viel Glück!

Johanna (eine steirische Bäurin)



KARTOFFELTURM

platzsparender geht´s nicht

Kartoffelturm - platzsparender geht´s nicht

Es ist die genialste Art, auf kleiner Fläche möglichst viel anbauen zu können. Man kann sowohl in einem Garten, wie auch auf einem Balkon einen Kartoffelturm bauen. Eine gute Ernte ist fast sicher, wenn man sich an die Anleitung hält und den Turm niemals austrocknen lässt. Der Bau ist relativ einfach und kann von jedem mit wenig Aufwand selbst realisiert werden.

Die Bauanleitung:

Was du benötigst, bekommst du in jedem Baumarkt. Ausgenommen der Saatkartoffel, die holst du dir beim Biobauern - achte darauf, dass sie keimfähig sind. Die meisten im Supermarkt erhältlichen Kartoffel sind nicht keimfähig!

Neben den Saatkartoffeln, rund 5 kg, besorgst du dir entweder eine Schilfmatte oder ein Hasengitter (1,00 bis 1,50 m hoch, 1,5 bis 2,00m lang), etwas Draht, Erde mit Kompost gemischt und wenn du diesen Turm am Balkon aufbauen möchtest, auch eine Blechtasse (Durchmesser rund 0,5 bis 0,75m) und biologischen Dünger (evtl. Pferde- oder Kuhmist). Die Schilfmatte oder das Hasengitter formst du zu einem runden Zylinder und schliesst die Enden mit dem Draht. Am Balkon stellst du diesen Zylinder auf die Blechtasse, im Garten einfach auf einen schönen, sonnigen Platz.

Wichtig ist, zuerst eine untere Schicht anpflanzen und dann warten bis die Keime aus der Erde kommen und eine Pflanze von ca. 10 cm bilden. Dann kann man die nächste Schicht anhäufeln und die Knollen setzen, Schicht für Schicht, so bildet sich ein Kartoffelturm. Nach ca. 90 bis 120 Tagen kann man ernten, wenn die Stauden verwelkt sind, entweder in dem man einfach in den Haufen hingreift und eine Knolle holt, oder den ganzen Turm aufmacht und die Erdäpfel ohne Graben herauspurzeln lässt.



Du wirst rund das 20fache der gesetzten Knollen ernten. Davon lagerst du wieder die Saatmenge an einem kühlen, dunklen Ort für den nächstjährigen Kartoffelturm.



Terra Preta - selbstregenerierende Schwarzerde

Das Wissen um Terra Preta (portugisisch Schwarze Erde) stammt von den alten indianischen Hochkulturen im Amazonasgebiet. Dabei handelt es sich um von Menschenhand erzeugte ertragreiche Schwarzerdeböden.

Solche Böden liefern Erträge ohne weitere Düngergaben zu benötigen: Auch heute noch nutzen Gärtner und Landwirte Amazoniens diese schwarzen Böden, die vor 500 -7000 Jahren angelegt wurden und bis heute reiche Ernten liefern.

Leider ging dieses Wissen mit den Hochkulturen unter. Heute ist es findigen Wissenschaftlern zu verdanken, dass wir das Terra Preta wieder herstellen können.

Die Böden im Amazonasbecken sind karge, nährstoffarme Urwaldböden, die, einige Jahre nach Rodung des Waldes, kaum mehr Erträge liefern können. Dennoch trifft man dort immer wieder auf Terra Preta - Beweise der damaligen Zivilisation: Tiefschwarze, ertragreiche Böden, deren Humushorizonte sehr mächtig sind: Sie weisen einen bis zu 5fachen Gehalt an Stickstoff und Phosphor und ca. 10- 20% organischen Kohlenstoffgehalt auf (Humusreiche Gartenböden erreichen einen Wert von ca. 5%).

Diese Terra Preta Orte sind bis in die Tiefe durchsetzt mit Tonscherben: Ein Zeichen für menschliches Zutun. Mit dieser Methode gelang es den Ureinwohnern bis zur Invasion der Spanier vor 500 Jahren mehr als 6 Mio. Menschen von den Ackerfrüchten der angrenzenden Flächen zu ernähren.

Vorgehensweise zur Terra Preta Herstellung:

1.Schritt - Fermentation von organischem Material: Organische Abfälle (Küchenabfälle, Kot, Grüngut, Mist ...) werden unter Luftabschluss (anaerob) mit EM und Holzkohlenstaub (mind. 10%) fermentiert. Zur Mineralien-Zufuhr eignet sich Bio-Lit Gesteinsmehl (ca. 10 kg/m^3 oder 100 g / 10 lt). Die Vorgehensweise entspricht der Bokashi-Herstellung: Jede Schicht organisches Material wird mit Preta-Trockenbokashi bestreut und fest gedrückt. Alternativ können Sie auch mit EM-aktiv und Holzkohlenstaub arbeiten.

2. Schritt – Vererdung des fermentierten Materials: Ca. 2 Wochen (je nach Temperatur) nachdem der Behälter vollständig befüllt wurde, wird das Material aufgeschüttet. Beachten Sie, dass direkter Bodenkontakt gewährleistet ist – dies ermöglicht der Bodenfauna in das organische Material einzudringen und es zu

Bodenfauna in das organische Material einzudringen und es zu Erde zu wandeln. Decken Sie Ihr Umsetzungslager ab, um Nährstoffauswaschungen durch den Regen zu vermeiden. Dieser Vorgang passiert unter aeroben Bedingungen (mit Luft).

3. Schritt – Verwendung der Terra Preta: Nach ca. 6 Monaten kann die so entstandene Schwarzerde für Gemüse- und Blumenbeete oder Blumentöpfe und –kisten verwendet werden. Empfohlene Aufwandmenge 5 kg/m².



Terra Preta Herstellung mit modernen Komposttoiletten: Terra Preta Herstellung bei den Amazonas-Indianern Diese Komposttoiletten ermöglichen Ihnen Ihre Exkremente so aufzuwerten, dass Sie sie als Dünger nutzen können. Auf jede Schicht Organik streuen Sie Preta-Trockenbokashi. Dies fördert die Fermentation und verhindert schlechte Gerüche. Kot und Harn müssen strikt getrennt werden. Während der Phase der Vererdung (mind. 6 Monate) wird der Kot hygienisiert – Medikamentenrückstände u. a. werden von der Bodenflora und Fauna bereinigt.

Südamerikas Komposttoiletten: Anstatt der Wassertoiletten, wie sie schon im alten Rom genutzt wurden und bei uns immer noch in Gebrauch sind, nutzten die früheren Hochzivilisationen Komposttoiletten. Dabei handelte es sich um Gefäße aus Ton mit Deckel und einer Öffnung im Boden, aus der Flüssigkeiten ablaufen konnten. Hier wurden alle Feststoffe bokashiert. Urin muss strikt von den Feststoffen getrennt werden und kann zur Kopfdüngung verwendet werden.



Weinbergschnecke - der ideale Proteinlieferant

Früher gab es auf fast jedem der zahlreichen Wiener Märkte Stände mit Schneckenimbisse. Die Weinbergschnecke war ein billiges, leicht zu züchtendes Nahrungsmittel, dessen Einsatzbereich in der Küche sehr vielfältig war und ist. Weinbergschnecken können als Vorspeise, Suppe, Beilage und Hauptspeise zubereitet werden.

Schneckenfleisch weist einen sehr zarten Geschmack auf, ist proteinreich und sehr bekömmlich. Schnecken werden einfach zubereitet und sind Garant für eine saubere, naturnahe Umwelt. Und das wichtigste, Schnecken können selbst einfach und ohne viel Pflege gezüchtet werden.

Um Schnecken züchten bzw. halten zu können, benötigt man ein kleines Fleckchen Erde im Garten. Einige wenige Quadratmeter genügen dazu. Diese Fläche wird mit einem stabilen Bretterverschlag eingezäunt, der auf tief in die Erde geschlagenen Blech- oder Wellblechplatten, die rund 30-40cm ins Erdreich geschlagen werden, aufgestellt wird. Die Blechplatten verhindern, dass Gäste wie Maulwürfe und Igel in das Gehege kommen und dass die Schnecken flüchten können. Auf den Brettern des Verschlages montiert man eine ca. 1cm. breite Kupferleiste, die man im besten Fall mittels einer Batterie an Strom anschliesst. Dies verhindert, dass fremde Schneckenarten in den Zuchtbereich kommen und dass die Zuchtschnecken fliehen. Kupfer bildet Grünspan, der den Schleim der Schnecken schadet. Deshalb überqueren Schnecken kein Kupferblech.

Im Schneckengehege baut man diverse Blattgemüsesorten an, die den Schnecken als Nahrungsquelle dienen. Geeignet dafür sind im Besonderen alle Sorten Salate, Mangold, Spinat, Fenchel, Sonnenblumen, Raps und Kräuter.

Als Boden eignet sich ein kalkreicher, der den Schnecken die Möglichkeit gibt, ihre Schneckenhäuser zu produzieren.

Professionelle Schneckenzüchter kaufen sich geeignete Schneckenarten, der Amateur kann diese schon mal selbst in der Natur sammeln und im selbst gebauten Gehege aussetzen. Achtung, die Weinbergschnecke steht hierzulande unter Naturschutz!

Während der Vegetationsperiode wachsen die Schnecken und pflanzen sich auf natürlichen Wege fort. Im Herbst kann geernet werden. Natürlich lässt man einige der Tiere im Gehege, wo sie überwintern können und im darauffolgenden Jahr wieder die Grundlage für die nächste Ernte bilden.

[SCHNITTPUNKT:2012]

Wenn im Herbst die Schnecken geerntet werden, muss man sie zubereiten, damit sie lagerfähig sind. Die geernteten Schnecken werden in Kisten ein, zwei Wochen ohne Nahrung gelagert, wobei sich die Schnecken entleeren können. Dann werden sie in kochenden Wurzelsud gegeben und zwei bis drei Stunden gekocht. Kurz bevor sie fertig sind, wird der Kopf abgetrennt. Dies ist der beste und schmackhafteste Teil der Schnecke. Die Köpfe im gesalzenen Sud noch weiterkochen und siedend heiss samt den Flüssigkeit in sterile Einmachgläser füllen. So halten die Schnecken weit über ein Jahr.

Schnecken sind nicht jedermans Sache! Viele ekeln sich bei dem Gedanken, Schnecken essen zu müssen. Doch ihr zarter Geschmack, ihr vielseitige Möglichkeit, sie zuzubereiten und ihre pflegeleichte Aufzucht lassen sie zu einer echten Alternative in Krisenzeiten werden.

Eins der beliebtesten Schneckengerichte ist die Schneckensuppe. Hier möchte ich dir ein Rezept anbieten, das du, bevor du mit der Zucht beginnst, zum Probieren nachkochen kannst.



Du benötigst dazu eine Zwiebel, eine Knoblauchzehe, eine kleine Dose oder eine Handvoll Schnecken, einen halben Liter Gemüsefond (oder Suppe aus Gemüsesuppenpulver), einen Viertel Liter Obers (Sahne) oder Creme Fraiche, 2cl Anisloikör (Pernod, Bastis, Ouzo oder Raki), Salz, Pfeffer und Petersilie. Kleingeschnittener Zwiebel und feinblättriger Knoblauch werden glasig angeröstet. Dann die Schnecken dazugeben, kurz weiterrösten, mit dem Fond bzw. der Gemüsesuppe aufgiessen. Kurz aufkochen lassen, mit Obers oder Creme Fraiche verfeinern und den Anislikör hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und anrichten. Frisch geschnittene Petersilie darüberstreuen und mit Brot servieren.

mehr unter: www.wienerschnecke.at



Heuschrecken - exotische Variation der Ernährung

In asiatischen Ländern sind sie an jeder Ecke zu kaufen: Frittierte Heuschrecken (oder Grillen) mit scharfer Chillisauce. Für unsere europäischen Essgewohnheiten eine exotische Alternative, in Asien Alltag am Speisezettel.

Zugegeben, mögen andere exotische Gerichte für unseren Gaumen sonderbar schmecken oder uns auf Grund der sich noch bewegenden Würmer am Teller Ekel und Abscheu breit machen, so gilt für Heuschrecken im heissen Fett zubereitet, das Gleiche, wie für Schnecken. Sie weisen einen zarten Geschmack auf, sind nahrhaft und reich an Protein. Wer schon in Thailand urlaubte, weiss, dass man dort Heuschrecken mit Chilli-Dip wie hierzulande Pommes Frites mit Ketchup isst ...

Deshalb kann eine Heuschreckenzucht in Notzeiten, in der es Lebensmittelknappheit gibt, eine durchaus akzeptable Alternative mit einem Schuss Exotik sein. Und züchten kann man diese Insekten problemlos und ohne grossen Aufwand selbst - auch in der Wohnung.



Entgegen allen Erwartungen bekommt man auch in unseren Breiten Heuschrecken bester Qualitäten und Grössen zum Züchten. In Zoofachhandlungen, wo auch Futter für Reptilien angeboten wird, sind in der Regel Heuschrecken und grosse Grillen in lebenden Zustand im Angebot. Sie bilden in unserem Zuchtexperiment die Basis. Das selbe gilt auch für grosse Grillen, die ebenfalls so gezüchtet und verzehrt werden können!



Alles was man dazu benötigt, sind zwei Terrarien von jeweils ca. $0{,}5m^3$. Mit zwei bis drei Heuschreckenpärchen kann man flugs beginnen zu züchten. Heuschrecken vermehren sich sehr schnell. Wichtig ist es, die Erwachsenen von den Nachkommen zu trennen. Dafür benötigt man zwei Glasterrarien. Als Nahrung dient den Heuschrecken frisches Gras und grün belaubte Baum- und Strauchzweige. Die Terrarien stattet man mit Sand oder Erde am Boden und alter Baumrinde oder kleinere Holzstücke aus.

Aus hygienischen Gründen sollte man erst die zweite Generation verzehren, da auch im Zoofachhandel nie klar ist, was ihnen als Nahrung vorgesetzt wurde. Doch dann kann das Festessen beginnen ...



Die ausgewachsenen Heuschrecken werden in heisses Fett gegeben und kurz frittiert. Sie schmecken knackig-knusprig, ohne ausgeprägten Eigengeschmack. Ein entsprechender Dip, am besten ein Chilli-Dip, man kann aber auch Ketschup oder ähnliches nehmen, und das Gericht ist fertig. Die Tiere leiden nicht, wenn man sie ins heisse Fett gibt, sie sind sofort tot. Ihr Tod in der Natur, wo sie anderen Tieren als Nahrungsquelle dienen, ist weitaus brutaler und schmerzhafter ... sollte jemand trotz Hungers Hemmungen haben, Tiere zu töten, dann sollte er in jedem Fall von solcher Art der Nahrungsbeschaffung absehen!

Allerdings gibt es kaum eine andere Möglichkeit, auf kleinem Raum, ohne grossen Aufwand und mit hohem Ertrag derart bekömmliche und nahrhafte Nahrung selbst zu züchten. Und wenn man sich überwunden hat, schmecken Heuschrecken auch tatsächlich gut - eine exotische Delikatesse!



Salatbaum - täglich frischer Salat

Wer mag nicht knackigen, frisch angemachtenen Salat? Doch woher nehmen, wenn es in Notzeiten keinen mehr gibt, weil die Supermärkte geschlossen haben und die Bauern sehr viel Geld dafür verlangen? Selbst anbauen! Auch wenn kein Garten zur Verfügung steht, kann man Salat an einem sonnigen Platz am Balkon und selbst in der Wohnung ziehen.

Alles was man dafür benötigt, ist ein Plastikrohr (ca. 25-30 cm Durchmesser und zwischen 1,5 bis 2.0 m hoch). In dieses Rohr bohrt man etwa 10 cm grosse Löcher in unregelmässigen Abständen. Dann befüllt man diese Rohr mit guter Erde, in der man etwas Heu mischt - sowohl als Nährstofflieferant wie auch als Feuchtigkeitsspeicher. Das gefüllte Rohr stellt man auf eine Blechtasse und befeuchtet die Erde von oben (mit der Giesskanne) und von unten (durch das Befüllen der Blechtasse mit Wasser). Das fertig mit Erde befüllte Rohr stellt man vor ein sonniges Fenster oder auf den Balkon.

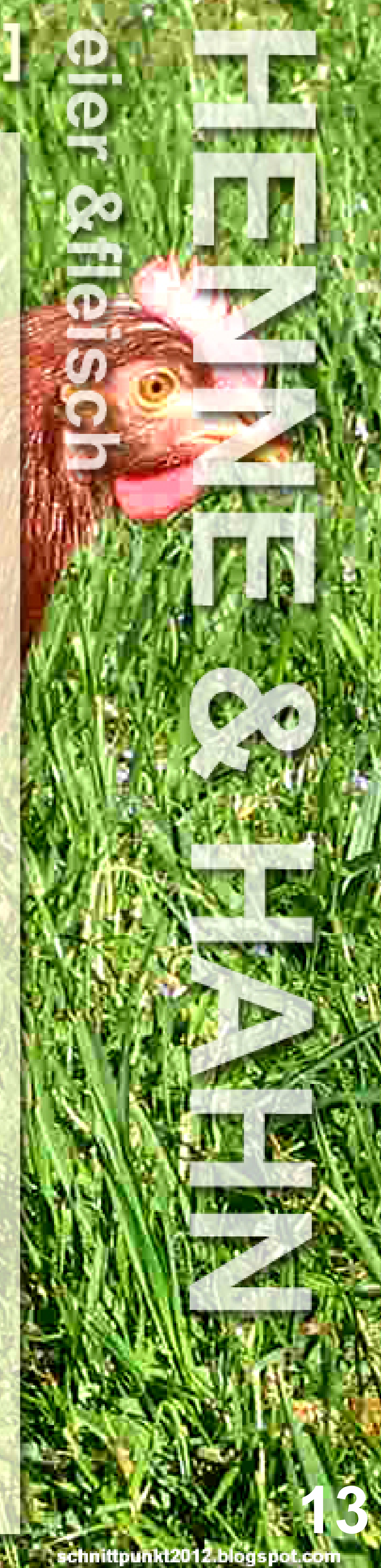
Danach werden junge Salatpflänzchen, auch selbst gezogene, durch die Löcher in die Erde gepflanzt. Jetzt noch einige Wochen warten, den Salatpflanzen viel Sonne und genug Feuchtigkeit geben und dann kann bester, frischer Salat geerntet werden. Gedüngt muss nicht werden, normalerweise hat gute Erde genug Nährstoffe.

Im Grunde eignet sich jede Salatart dafür: Endivien-, Häuptel-, Frisee-, Eichblatt oder Grüner Salat. Nur für Vogerl(Feld)salat und ähnlichem eignet sich der Salatbaum nicht.

Wenn man Salatpflanzen auswachsen und manche auch blühen lässt, kann man diesen zwar nicht mehr essen, aber die Blüten liefern nach dem Verblühen den Samen für das nächste Jahr. Salat kann von März bis Oktober angebaut werden. Manche Salatarten wachsen sogar mehrmals im Jahr nach und sorgen so für permanenten Nachschub.

Ebenso kann man zu oder statt den Salatpflanzen auch Kräuter und Kleingemüse im Salatbaum ziehen. Dazu bemerkt, zu frischem Salat passt sehr gut frischer Kerbel, Koriander, Petersilie Minze, Zitronenmelisse und Schnittlauch. All das kann uns der Salatbaum im Wohnzimmer oder am Balkon liefern. Erfahrung ist nicht vonnöten, allerdings ein wenig Einfühlungsvermögen für die Pflanzen.

Salat kann ein sehr wichtiger Vitamin und Mineralstofflieferant sein, wenn dieser auch frisch geerntet wird. Aber eigener Salat schmeckt sowieso besser als jeder gekaufte!



Henne & Hahn - Eier & Fleisch

Vorweg betont, aus Hühnern, die Eier legen, wird niemals ein zartes, saftiges Brathähnchen! Masthühner, aus welchen das bekannte Brat- oder Grillhähnchen wird, ist etwas völlig anderes, als jene Hühner, die Eier legen. Doch ein altes Huhn, das zu Lebzeiten Eier legte, ist die beste Basis für eine bekömmliche und herrlich schmeckende Hühnersuppe.

Früher hatte fast jedes Haus am Land einenen kleinen Verschlag oder Hütte, wo man sich Hühner hielt. Ein sehr grosser Unterschied zu Eiern von Hühnern aus Käfighaltung ist der bessere Geschmack und das schönere und intensivere Gelb des Dotters.

Hühnerhaltung ist einfach, in fast jeder Familie findet sich jemand, der Erfahrung damit hat. Und dieser jemand wird auch von der hohen Qualität und dem instensiven Geschmack der damaligen Eier schwärmen! Hühnerhaltung benötigt nicht viel Platz und ist sogar am Balkon möglich. In kargen Sowjetzeiten hielten sich Städter auf Balkone einige wenige Hühner um ihre täglichen frischen Eier geniessen zu können. In den Geschäften gab es keine Eier dieser Qualität und auf den Märkten waren sie sehr teuer.

Wenn Hühner ohne Hahn gehalten werden, erntest du Eier, allerdings keine Nachkommen. Diese können nur dann produziert werden, wenn die Hühnerschar einen Hahn zur Befruchtung hat. In der Mikrolandwirtschaft, wo man sich maximal nur eine Handvoll Hühner hält, ist ein Hahn ausreichend. Ansonsten kommt es zu Rivalenkämpfen. Schlüpft allerdings ein Hahn aus den Bruteiern, kann man, wenn man diesen noch entsprechend jung schlachtet, auf ein gutes, zartes Brathähnchen hoffen. Doch wenn die Tiere zuviel Bewegung machen, ein Hahn hat auch entsprechend Stress, sind diese zu muskulös, um ein Brathähnchen abzugeben - sie werden einfach zäh und unbekömmlich.

Was braucht es, Hühner zu halten? Grundsätzlich kann man Hühner am Balkon halten, doch wirklich nur in extremen Zeiten, dann, wenn echte Notzeiten angebrochen sind. Ansonsten wird man mit Sicherheit Schwierigkeiten mit den netten Nachbarn bekommen, ist doch Balkonien ein heiliges Refugium und Rückzugsgebiet - da will niemand durch Hühnergegacker und Geruchsbelästigung gestört werden.

Im Grunde benötigen Hühner einen kleinen Verschlag oder eine kleine Hütte und ein paar Quadratmeter Garten. Besser ist natürlich, wenn den Hühnern eine Wiese zur Verfügung steht, aber notwendig ist es nicht.

aber notwendig ist es nicht. Nur zum Scharren brauchen sie ein wenig Raum.

Um Hühner halten zu können, muss man natürlich genug Futter einlagern. Am liebsten frisst das Federvieh Mais (Kukuruz) und Getreideschrot (grob gemahlenes Getreide), dazu frisches, klares Wasser. Eine halbe Handvoll pro Huhn oder Hahn ist genug ... dann strahlen die eigenen Eier doppelt so schön ;-)



Ich nehme an, eine Hühnersuppe kannst auch du kochen, mit etwas Liebstöckel, Maggikraut) und einer feinen, kleinen Chillischote. Als Draufgabe kannst du auch Rollgerstl (die hochdeutsche Bezeichnung ist mir unbekannt!) statt Nudeln in die Suppe geben ... schmeckt echt gut! Doch Süppenhühner sollte man tatsächlich lange kochen!

Es gibt kaum Tiere, die so problemlos und "beiläufig" gehalten werden können, wie Hühner. Dabei beliefern sie uns mit täglichen Eiern und später auch mit Suppenfleisch.

Wusstest du, dass Hühner das wahrscheinlich erste domestizierte Haustier bzw. Nutztier war? Wusstest du, dass es keine Kultur gab, die keine Hühnerzucht kannte? ... in jedem Land, auf jedem Kontinent.

Kurz, Hühnerzucht ist einfach und ertragreich ... und von jedem realisierbar. Obwohl, Eier zu ernten ist die eine Sache, Hühner zu züchten die andere. Man sollte vorher sich entscheiden was man möchte - sonst ergeht es einem wie anno dazumal mir, als ich Hühner kaufte, die nie Eier legten ... obwohl ich glaubte, es seien Legehühner ...





Tierzucht am Mikrobauernhof

Wer in Notzeiten Fleisch essen möchte, muss entweder sehr viel dafür bezahlen oder selbst Tiere halten. Seien es auch kleine Tiere, die zum Verzehr geeignet sind, wie Hasen, Kaninchen, Hühner oder exotische Heuschrecken. Dabei kommen wir nicht um die Tötung (Schlachtung) der Tiere herum. Wer das, aus welchem Grund nicht kann, braucht entweder jemanden, der dies kann, oder er sollte sich schleunigst mit dem Gedanken anfreunden, Vegetarier zu werden.

Abseits jeglicher Sentimentalitäten sind diese Tiere, die man aus diesem Grund hält und/oder züchtet, Fleischlieferanten für unsere Nahrung. Ich vertrete die Meinung, dass jeder, der Fleisch isst, auch dieses sich selbst vorbereiten können muss, das heisst auch schlachten.

Das beginnt mit der Schlachtung und endet in der Küche, wo die einzelnen Fleischstücke zubereitet werden. Es sind, anatomisch gesehen, alle Säugetiere gleich - sie haben alle die Organe und Extremitäten an den gleichen Stellen. Die einen sind eben kleiner, die anderen grösser. Wenn man ein Kaninchen oder einen Hasen aus dem Fell schlagen und ausnehmen kann, dann kann man das auch bei einer Ziege, einem Schaf oder einem Schwein.

Neben diesem Problem, vor dem viele Menschen stehen werden, wenn das erste selbst grossgezogene Tier geschlachtet werden soll, muss uns auch klar sein, dass wir keine Tierfabrik aufziehen werden und können, sondern diesen Tieren die bestmögliche Haltung und Nahrung zukommen lassen müssen. Wir haben für sie Verantwortung übernommen. Ausserdem ist, so paradox es klingt, das Fleisch von "glücklichen Tieren" einfach besser. Denn "glückliche Tiere" haben weniger Stress, als jene, die nicht richtig gehalten oder nicht richtig gefüttert werden.

Wenn man sich Tiere hält, muss man schon zu Beginn darüber nachdenken, wie man sie halten und füttern kann. In extremen Zeiten wird Tierfutter nicht so leicht einfach zu kaufen sein, wie jetzt. Also muss man entsprechend vorsorgen. Was kann man selbst produzieren? Zum Beispiel Heu, Grünfutter, Mais, Rüben, etc. Was muss ich in grösserer Menge zukaufen und einlagern? Zum Beispiel Getreide, Mais, etc. Ausserdem benötigen alle Tiere in ihren Gehegen und Ställen eine Bodenstreu, die aus Sägescharten oder Stroh sein kann. Bodenstreu muss zumindest für ein Jahr vorrätig sein.

Erst wenn diese Dinge geklärt sind, wird man Freude an der Tierzucht und auch am Festtagsbraten haben, der das Ergebnis davon sein wird.



Trotz aller Euphorie und gelernter Theoretik wird es sowohl bei Gärtnern wie auch bei der Viehzucht zu Rückschlägen und Problemen kommen. Krankheiten, Parasiten, Dürre und andere extreme Wetterverhältnisse können einen diesbezüglichen Traum leicht platzen lassen. Doch nicht aufgeben! Es gibt immer eine Lösung und jeder andere der einen Garten besitzt oder mit Tierzucht begonnen hat, musste zuerst einmal lernen!

Wichtig ist, dass man sich widerstandsfähige, robuste und gesunde Tiere als Grundlage für alles weitere besorgt. Darum sollte man mit Fachleuten, mit Bauern, reden.

Mir sagte ein befreundeter Schweinebauer, wenn es zu einem Systemzusammenbruch oder auch nur zu einem längeren Stromausfall kommen würde, wären seine Schweine, einige Hundert an der Zahl, binnen kurzer Zeit tot. Denn ohne Klimaanlage im Stall, ohne der sensiblen Stall- und Fütterungselektronik, ohne spezielles Futter können diese Tiere nicht existieren. Gezüchtet als Turbomastschwein, das möglichst schnell sein Schlachtgewicht erreichen muss um Gewinne zu erwirtschaften. Ist das Rundherum gestört, sind diese Schweine nicht lebensfähig!



Am besten, auch für den Amateur und Neuling, sind alte Sorten und Rassen. Teilweise werden diese wiederentdeckt und als echte und vor allem gesunde Alternative zu den extrem hochgezüchteten Turbo-Mega-Genmanipulierten-Viechern gehalten. Eine gesunde Alternative in zweierlei Hinsicht, gesund, weil sie weniger anfällig sind und gesund für uns, weil sie weder Pharmazeutika noch HighTech-Kraftfutter brauchen ...



Moringa oleifera - Wunderbaum vom Himalaya

Der Moringa- oder auf deutsch Meerrettichbaum (botanisch Moringa oleifrea) ist wahrlich ein Wunderbaum. Ursprünglich stammt der Baum aus der Himalaya-Region in Nordwestindien, wächst allerdings inzwischen weltweit in den Tropen und Subtropen – vor allem in Ländern Afrikas, Arabiens, Südostasiens und den karibischen Inseln – und wird seit Jahrzehnten in Indien (Bangalore-Region) intensiv kultiviert, was sich – wenn auch nur sehr langsam – auch in Ostafrika beobachten lässt. Allerdings wird der Baum im Gegensatz zu Indien in Ostafrika vorzugsweise als natürliches Heilmittel in den verschiedensten Anwendungsbereichen benutzt.



Der Moringabaum wächst im ersten Jahr auf gutem Bodem bis zu acht Meter hoch und kann im bereits ersten Jahr geerntet werden. Von Wichtigkeit ist vor allem der Hinweis, dass der Meerrettichbaum keine stauende Nässe (auch kurzzeitig nicht) verträgt, weil dadurch Wurzelschäden verursacht werden und infolgedessen das Wachstum verlangsamt wird oder werden kann, was unter dem Gesichtspunkt einer kommerziellen Nutzung des Baumes von Nachteil ist.

In unseren Breiten kann man den Moringabaum höchstens als Kübelpflanze (Kübelbaum) halten - in der Wohnung, am Balkon und im Garten. Nur im Winter muss dieser vor Frost geschützt werden und in frostsichere Räume übersiedeln! Er erträgt zwar kurzzeitig leichte Fröste, die allerdings, wenn sie länger anhalten, die knollenartigen Wurzeln schädigen.



Sehr junge, unreife dunkelgrüne **Früchte** werden wie Grüne Bohnen verwendet, indem man sie in kleine Stücke schneidet, kocht und als Gemüse verzehrt. Diese Früchte werden bereits 40 Tage nach der Blüte geerntet. Ältere Früchte müssen wie Spargel von ihrer holzigen Hülle befreit werden und werden vorzugsweise in bestimmten Gewürzmischungen (Curry oder Curcuma) verarbeitet.

Die jungen **Blätter** werden wesentlich seltener als Gemüse gegessen, weil der Aufwand bei der Ernte doch relativ hoch ist. Allerdings wird der Saft der Blätter in ganz Indien weitverbreitet und regelmäßig als Zusatzgetränk oder in der in ganz Asien verbreiteten Saft-Diätetik zur Vorsorge und Bekämpfung von Mangelernährung und deren Folgen eingesetzt. Dies betrifft in Asien und Afrika vor allem die ernährungsbedingte Anämie oder den sogenannte Alterszucker. Saft-Diäten werden vor allem bei Kindern und älteren Personen angewendet, deren Körper rein chemische Substanzbehandlungen nur schlecht oder auch gar nicht vertragen.



Die rübenartigen **Wurzeln** junger Pflanzen mit einer Höhe von etwa 60 cm werden ausgegraben oder aus dem Boden gezogen und müssen anschließend gut von ihrer leicht giftigen Rinde (Alkaloide) befreit werden. Die Wurzeln enthalten unter anderem Benzylsenföl, das für den Meerrettich-artigen Geschmack verantwortlich ist.

Aus den **Samen** wird eines der besten und stabilsten Pflanzenöle gepresst, das sehr lange haltbar ist und nicht ranzig wird. Es wurde früher als Grundlage zur Herstellung von Salben oder als feines Schmieröl in der Uhrenindustrie verwendet und auch als Salatöl, oder zur Herstellung von Seife und Kosmetika verwendet. Als Behenöl kann es auch zu Brennzwecken und als Biodiesel genutzt werden. Der wasserlösliche Rindengummi des Meerrettichbaums wird in Indien auch als desinfizierende Appretur verwendet.

was am balkon an gemüse wächst



Gemüseg

Was wäch
über einen
ausgerichte
Komost ve
Speiseplan

In Einzeltö
Melanzani
besten man
Bauernmark
kleinen Stei
gefüllt, dar
nährstoffrei
wurden, ka
Natürlich m
kann man i

Die hier a
Monate, im
Tipp für
Brennesselj
geringem B
versuchen,
spritzen. W
Einsatz che

Brennesselj
in einen K
zudecken u



zudecken und an einem sonnigen Platz stellen. nach zwei Wochen hast du beste Brennesseljauche, die du natürlich auch als Dünger zum Giesswasser verwenden kannst.

In Kisterln, in denen normalerweise Blumen am Balkon eingesetzt werden, kann man Karotten (Möhren), Radischen, Kolrabi, Salat und Kräuter auspflanzen. Der Platz ist zwar sehr beschränkt, aber es kann bei entsprechender Pflege doch einiges an Ernte zusammenkommen. Und wenn es "nur" ein-, zwei mal wöchentlich der eigene Salat ist. Ein Erlebnis ist es allemal.

Kräuter kann man auch in Kräutertöpfen und kleinen -schnecken aus Ton einpflanzen. Im Notfall wachsen diese auch auf einem sonnigen Küchenfenster. Kräuter sind in jedem Fall eine willkommene Geschmacksaufbesserung in allen Speisen. Die Basisausstattung sollte folgende Arten umfassen, dann kann man fast jedes Gericht ein wenig aufpäppeln: Majoran, Thymian, Rosmarin, Petersilie, Zitronenmelisse, Koriander, Basilikum und Schnittlauch.



Vor allem, wenn es zu Lebensmittelengpässen kommen wird, kann ein kleiner Garten am Balkon sehr wohl für Abwechslung sorgen. Ausser man möchte ausschliesslich "Dosenfutter" (Konserven) und lang haltbare Lebensmittel als tägliche Mahlzeit. Darum werden wir nicht herumkommen ...

Einfach ausprobieren, es ist leichter, als viele denken! Und ein paar Töpfe oder Kisterln bringt man auch am kleinsten Balkon unter. Nebenbei gesagt, es ist auch ein wunderbarer und schöner Anblick, wenn der "Balkon-Bauernhof" herrlich leuchtende Früchte hervorbringt!

Ziegen, Hasen & Kaninchen

Tierhaltung auf kleinstem Platz - was ist wo möglich? Tiere benötigen entweder artgerechte Gehege bzw. Stallung und/oder ein wenig Grünfläche. Hasen und Kaninchen könnte man, wie auch Hühner, sogar am Balkon halten. Für Ziegen benötigt man schon ein wenig Garten mit Grünfläche. Doch auch Ziegen benötigen sehr wenig Platz.

... beginnen wir mit den **Ziegen**:

Ziegen sind sehr robuste, widerstandsfähige, genügsame Tiere, die wegen des Fleisches und der Milch gehalten werden. Ziegen als Nutztiere findet man überall auf der Welt, sogar in den unwirtlichsten Gegenden. Ziegen fressen fast alles was wächst und halbwegs geniessbar ist. Ihr Fleisch, vor allem das der jüngeren Tiere, ist zart und schmackhaft. Ihre Milch kann abgekocht getrunken werden, ist allerdings gewöhnungsbedürftig. Auch eignet sich Ziegenmilch hervorragend für Joghurt und Käse.



Wichtig ist, sollte man sich mit dem Gedanken spielen, Ziegen zu züchten, darf nur ein Bock in der Herde sein, sonst finden brutale Rivalenkämpfe statt. Diese beginnen, sobald ein Bock geschlechtsreif wird. Allerdings mehrere Ziegen zu halten ist kaum ein Problem. Auch wenn der eigene Garten nicht besonders gross ist, Ziegen grasen auch auf Bahndämmen und öffentlichen Grünflächen. Als Stall kann ein kleiner Raum herhalten, mit genügend Wasser und viel Stroh und Heu. Wichtig: Heu, Kartoffel, Mais und Rüben für den Winter einlagern!

Weiter zu **Hasen & Kaninchen**:

Kleine Hasen und Kaninchen sind süsse Tiere, gerade richtig für Kinder. Doch Hasen als Fleischlieferanten sollen schon etwas grösser sein. Am besten für diese Zwecke sind die belgischen Riesenhasen, die bei richtiger Haltung bis zu 8-10 kg Lebengewicht bekommen können. Es gibt auch grössere Kaninchenrassen die dafür in Frage kommen.

Der wichtigste Unterschied zwischen Hasen und Kaninchen ist die Geburt. Hasen gebären sehende Nachkommen mit Fell und Kaninchen blinde, nackte.



Hasen und Kaninchen sind leicht zu halten, man benötigt kaum Vorkenntnisse. Die Ställe sollten geräumig und gross genug sein, dass sich die Tiere auch entsprechend bewegen können. Auslauf in den Garten wäre von Vorteil.

Gefüttert werden Hasen und Kaninchen mit Heu, Grünfutter (Gräser), Salat, karotten, Rüber, Mais und Getreide. Immer auf genügend Wasser achten. Sie können, wenn man die Ställe mit Styropor oder anderem Dämmaterial auskleidet, auch im Freien überwintern.

"Rammeln wie Kaninchen" ist ein wahrer Spruch, die Populationsrate ist sehr hoch. Drei bis viermaliges Werfen mit jeweils 4-6 Jungen ist durchaus möglich. Achten sollte man allerdings darauf, dass man keine Inzucht ermöglicht, denn diese Nachkommen können sehr rasch krankheitsanfällig und degeneriert sein.

SAUERKRAUT selbstgemacht

Sauerkraut - selbstgemacht

Sauerkraut ist reich an Milchsäure, Vitamin A, B, C, K und Mineralstoffen und mit den Kohlgemüsen ein wichtiger heimischer Vitamin-C-Lieferant im Winter. Sauerkraut ist sehr kalorienarm und praktisch fettlos.

Sauerkraut wurde früher auch wegen seines Vitamin C-Gehaltes gegen Skorbut auf Schiffen, die oft wochen- und monatelang unterwegs waren, für die Mannschaft mitgenommen.

Frisches Weisskraut kommt, in feine Streifen geschnitten, in einen Topf. Mit einem Krautstampfer zersprengt man die Pflanzenzellen: Der Zellsaft kann austreten und schließlich das Kraut ganz bedecken. Beigefügtes Salz (ca. 50g auf 5 kg Kraut) entzieht während des Gärungsprozesses dem Weisskraut die Flüssigkeit und konserviert den Saft bis zur Gärung (Fermentierung). Bei „Weinsauerkraut" wird zusätzlich etwas Weißwein dazugegeben. Die Salzlake bedeckt während der ganzen Gärung, die circa vier bis sechs Wochen dauert, das Kraut. Wichtig ist, dass keine Luft zwischen dem frischen Kraut bleibt, da sonst statt der gewünschten sauren Gärung ein Fäulnisprozess beginnen könnte. Deswegen muss Sauerkraut kräftig gestampft und mit Gewichten gepresst werden. Zusätzlich kann man Wacholder, Lorbeerblätter, Kümmel, gerissene saure Äpfel oder Karotten (Möhren) und auch Zucker in das Sauerkraut geben, je nach Geschmack und Region.

Ursprünglich benutzte man Steinguttöpfe zur Zubereitung. Um einen Luftabschluss und ein gleichzeitiges Entweichen von Gasen zu ermöglichen, besitzt der Sauerkrauttopf eine umlaufende mit Wasser gefüllte Rinne. Der aufgesetzte Deckel taucht rundum in das Wasser und verhindert einen Luftzutritt. Bei Überdruck entweichen die Gasblasen nach außen.

Eine genaue Rezeptur um Sauerkraut selbstzumachen gibt es unter selbstversorger.de.



EFFEKTIVE MIKROORGANISMEN

von nature aus effektiv

Effektive Mikroorganismen

Über EMs (Effektive Mikroorganismen) sind Bücher geschrieben worden und es befassen sich einige Webseiten damit. Eine detaillierte Beschreibung würde den zur Verfügung stehenden Platz in jedem Fall sprengen. Also erkläre ich nicht, sondern empfehle mit EMs zu arbeiten.

Als ich das erste Mal mit EMs konfrontiert wurde und zuhören musste, welche Wunderdinge diese Mikroorganismen vollbringen, brach ich das Gespräch ab und fragte: "Wie kann ich das austesten?" Erwartet hatte ich fast solche Praktiken wie Auspendeln, das Gefühl entscheiden lassen, etc. Nein, es wurde ein absolut überzeugender Test.

Ich habe zwei identische kleine, selbstgezogene Chilliepflanzen zur Verfügung gehabt und habe für einen Monat immer gleiche Menge (gemessen) Wasser gegossen. Wasser aus der Grazer Wasserlleitung. Eine Pflanze goss ich mit reinem Grazer Wasser, die andere mit Grazer Wasser und EMs. Die EMs waren - und ich verwende sie heute noch - kleine Keramik-Pipes, die mit EMs infiziert waren. Beide Karaffen mit dem Giesswasser wurden einen Tag stehen gelassen, bevor die Pflanzen gegossen wurden.

Nach einem Monat war die Pflanze, die in den Genuss von EM-Wasser kam, fast doppelt so gross wie die andere und setzte schon die ersten Blüten an ...

Als nächstes probierte ich die Reinigungsmittel aus. In meiner Küche, ich koche fast jeden Tag, gibt es rund um den Herd durch das Kochen einiges an fettigem Belag zu reinigen. Die Reinigungsmittel auf Basis von EM sind zwar nicht besser als irgendwelche Turbo-Reiniger, aber sie sind biologisch und nicht chemisch ... und die Küche wird mit dem selben Aufwand ebenso blitz-blank.

Heute bekommen nicht nur alle meine Pflanzen EM-Wasser, auch ich trinke Wasser mit EMs. Und meinen Hasen, den Fleischlieferanten, gebe ich ebenfalls EM ins Trinkwasser. Bisher waren sie zumindest nicht krank ...

Kürzer ist es, wenn ich dir erläutere, was EM nicht sind. Sie sind kein Düngemittel im herkömmlichen Sinne, kein Pestizid, es enthält keine chemisch-synthetischen Stoffe und ist nicht genmanipuliert.

Deshalb, informiere dich darüber - von mir stammt nur der Tipp dazu!
[multikraft.com] [em-effektive-mikroorganismen.de]

[SCHNITTPUNKT:2012]



Im steirischen Ennstal, am Reisslerhof, veranstalten wir wieder die bisher erfolgreichen Krisencamps. Im Oktober 2010, Jänner und Februar 2011 sind folgende Termine bereits jetzt buchbar:

Schnittpunkt2012-Krisencamp am Reisslerhof

Freitag 22. 10. bis Sonntag 24. 10. 2010

Freitag 21. 01. bis Sonntag 23. 01. 2011

Freitag 11. 02. bis Sonntag 13. 02.2011

jeweils von Freitag 14 Uhr bis Sonntag 14 Uhr!

Schwerpunkte sind folgende Themenbereiche:

* Krisenlager anlegen - Wie und warum?
* Edelmetalle - Gold und Silber als Vermögenssicherung
* Legale, freie Waffen ohne Waffenschein für den Ernstfall
* Was kommt danach?
* Informiert sein ist wichtig! Besprechung der aktuellen Situation
* Balkon-Bauernhof - Zucht von Kaninchen, Grillen oder Heuschrek-ken als Eiweisslieferant, Hühner und Eier, Kartoffel am Balkon pflanzen, Sauerkraut als wichtiger Vitamin C-Lieferant, Kräutergarten am Balkon

* Wie erkärt die Naturwissenschaft 2012 und was wird passieren?
* Kommunale Vernetzung - gemeinsam stärker als alleine!
* Kommende Währungsreform bzw. Währungszusammenbruch
* Stehen wir kurz vor einem Bürgerkrieg?

Die Situation wird immer explosiver! Und doch werden die Regierungen versuchen, das System weiter am Leben zu erhalten, quasi als Koma-Patient. Den Schaden trägt der Bürger! Deshalb ist es enorm wichtig, sich entsprechend vorzubereiten. Und genau das zeige ich Dir auf den Krisencamps am Reisslerhof!

Das Ziel ist, Dich so vorzubereiten, dass im Falle des System-zusammenbruchs Du und Deine Familie möglichst autark, gut versorgt, unabhängig und vor allem informiert bist! Mit Vorträgen, Anschauungsunterricht und Exkursionen.

Preis: 449,- €uro
(pro Person, inkl. 2 Übernachtungen, Halbpension, Benützung des Wellness-bereiches und Exkursionen)

[SCHNITTPUNKT:2012]

Der **Reisserhof** präsentiert sich als kleines, aber persönliches Hotel mit angeschlossenem Bauernhof. Die liebenswürdige und charmante Familie Erhardt führt das Hotel und gibt dem Hotel Reisslerhof eine individuelle Note. Ein neues, weitläufiges Wellnessbereich mit 3 verschiedenen Saunen, Solarium, Whirlpool, Fitnessraum und Hallenbad runden das Angebot während des Aufenthaltes ab.



Stimmen von Teilnehmern zum Krisencamp:

Manuela/St. Pölten: "*... der praktische Nutzen ist enorm! ...*"
Walter/München: "*... praxisnah, ausführlich und gut erklärt! ...*"
Sylvia & Herbert/Chur: "*... ich glaubte immer Krisenprofi zu sein, doch ich habe sehr viel, in kurzer Zeit dazugelernt! ...*"
Dieter/Landeck: "*... ich habe auf die meisten Fragen eine gute und nachvollziehbare Antort bekommen! Absolut empfehlenswert! ...*"
Peter/Paderborn: "*... mein Dank gilt Johannes, er hat mir die Augen geöffnet! ...*"
Tatjana/Wien: "*... gehört, probiert, funktioniert! ...*"
Michael/Graz: "*... man nimmt immer nur wenig von allen Semiaren mit nach Hause, vom Krisencamp nahm ich viel mit! ...*"

Wenn es "wintert" und eine Schneedecke die Berge und das obere Ennstal überzieht, wähnt man sich fast in einem Wintermärchen ... in dieser Jahreszeit ist der Reisslerhof im Ennstal einen Urlaub wert. Auch abseits des Schi-, ApresSchi- und Partykommerzes. Das Haus ist von einem atemberaubenden Panorama der nördlichen Kalkalpen und des südlichen Urgesteins umgeben. Die Landschaft des Hochplateus inmitten des Ennstals, lädt ein, es ein wenig langsamer anzugehen - Slow Time ist angesagt und Entspannung, Freude und Wohlfühlen steht ganz oben auf der Prioritätsliste. Man ist dem Himmel ein Stück näher und die Seele baumelt in diesem wunderbaren Stück Natur, das abseits der Ansiedlungen noch weitgehend ursprünglich erhalten ist!

Mehr Information und Buchung unter:

reisslerhof.at/krisencamp.php





Mikrobauernhof

Aus einem Mikrobauernhof, ob am Balkon oder in einem kleinen Garten, kann wohlüberlegt angeordnet und systematisch geplant, doch eine schöne Ernte eingefahren werden. Bevor dies jedoch der Fall ist und am Saisonende die letzten Früchte eingesammelt werden, muss man sich, je nach Art des Gemüses oder Obstes, Gedanken darüber machen, wie man die Ernte konserviert oder lagert. Neben Methoden wie Sauerkraut machen oder süss-sauer einlegen, kann man Kraut, Kohl, Kürbisse, Zwiebel, Kartoffel, aber auch Spätsorten von Äpfel und Birnen in kühlen, dunklen, nicht zu trockenen Räumen, am besten auf mit Papier ausgelegten Holzregalen bis weit in den Winter lagern.

Gerade im Winter ist Gemüse sehr wichtig. Früher waren die beliebtesten Wintergemüsesorten, eben Kraut, Kohl und Kürbis, wichtige Vitaminlieferanten zu einer Zeit, als es in Supermärkten noch nicht jedes Gemüse das gesamte Jahr über gab. Auch Fleisch war früher selten am Speisezettel. Daher kommt der Name Sonntagsbraten. Unter der Woche gab es früher nur einfache, fleischlose Speisen.

Höchst wahrscheinlich wird unser Wirtschaftssystem erhebliche Schwierigkeiten bekommen und kollabieren. Dann ist mit grossen Lieferschwierigkeiten, Produktionsausfällen bis hin zu Lebensmittelengpässen zu rechnen. Der Staat kann seine Bevölkerung nicht ernähren, er hat auch nicht entsprechend vorgesorgt. Dann werden wir weitgehend auf uns allein gestellt sein. Ein Krisenlebensmittellager kann zur Überlebensfrage werden. Lang haltbare Lebensmittel, wie Hülsenfrüchte (Bohnen, Kichererbsen, etc.), Nudeln, Reis und Konserven sollten zumindest für drei Monate, besser noch länger, bereits eingelagert sein. Es kann, seit 2 Jahren, der Systemzusammenbruch jeden Tag stattfinden!

Wer dann einen funktionierenden Mikrobauernhof sein eigen nennt und Gemüse und Fleisch als Lohn für die Arbeit ernten kann, hat es in jedem Fall besser, als jene Millionen, die unvorbereitet in die Katastrophe schlittern.

Fertig zusammengestellte Lebensmittelkrisenpakete gibt es im OnlineShop von gewuez-bazar.com, auf Wunsch auch mit biologischen Lebensmittel.

Einige glauben allen Ernstes, dass sie in Zeiten einer Lebensmittelknappheit einfach in den Wald gehen können und sich mit Wild versorgen. Zum einen sollte man Erfahrung und entsprechende Waffen haben. Zum anderen werden sich die Besitzer der Reviere gegen jeden wehren, der ihnen das Wild aus

dem Wald stiehlt (schiesst). Selbst Hasen und Fasane sind Nahrung, auf die jemand einen Besitzanspruch erheben wird. So leicht wird es also nicht sein, sich mit Nahrung im Wald einzudecken. Alles was man aus dem Wald mitnehmen wird können, sind Pilze, Beeren, Kräuter und Wurzeln ... und dabei sollte man sich gut auskennen.

Ein guter Freund von mir hatte, als er noch in Graz wohnte, einen kleinen Balkon (1,5 x 2 m). Dort pflanzte er Salat, Kräuter, Tomaten, Kohlrabi, Paprika, Chillies, Gurken und Zucchini an. Den ganzen Sommer über erntete er frisches, selbst gezogenes Gemüse. Er hätte es keinesfalls notwendig gehabt, schliesslich ist er erfolgreicher Manager und verdient entsprechend gut. Heute lebt er in einem ehemaligen Bauernhaus in der Weststeiermark. Mittlerweilen hat er zwei Hochbeete gebaut und baut Kartoffel und Bohnen auf einem kleinen Feld an. Auf relativ wenig Fläche erwirtschaftet er einen Überschuss - also mehr, als er und seine Frau verzehren können. Dadurch komme auch ich in den Genuss seiner guten und absolut biologischen Produkte.

Wer zum Gärtnern beginnt, kommt kaum los davon, es ist wie eine Sucht. Wichtig ist allerdings, dass man, wie schon erwähnt, nur bestes, biologisches Saatgut verwendet. Daraus gewinnt man auch den Samen für das nächste Frühjahr. Das meiste kommerziell in der Landwirtschaft genutzte Saatgut ist nicht reproduzierbar, das heisst, die Samen gehen nicht auf oder wirden keine Früchte tragen.

Ich möchte hier noch einige Tipps loswerden, die sie eventuell verwerten können:

Gute **Pflänzchen** diverser Gemüsesorten gibt es zur jeweiligen Saisonzeiten auf jeden Bauernmarkt. Frage nach, ob diese auch reproduzierbar sind, das heisst, dass du aus den Samen wieder neue Pflanzen gewinnen kannst.

Meist sind alte, regionale **Sorten** bei Gemüse besser. Zum einen, weil sie dem Klima angepasst und robuster sind, zum anderen, weil sie einen weitaus besseren Geschmack haben, wie gleiche Produkte aus Gemüsefabriken, die im Supermarkt angeboten werden.

Guter **Mist** zum Düngen ist von Pferden, Kühen und ... Elefanten. Holen oder billig kaufen kann man entsprechenden Mist bei Reiterhöfen, Bauernhöfen und Tiergärten (Zoos). Nicht geeignet ist Schweine- oder Hendlmist.

Lass dich ruhig auf **Ausgefallenes**, nicht alltägliches ein. Probiere aus, was das Richtige für dich ist. Ich habe Bekannte, die essen nur selbst gezogene Tomaten, in diesem Falle die äusserst

schmackhaften "Ochsenherzen" - gross, knallrot und fleischig - da Tomaten aus dem Supermarkt gar nicht mehr schmecken ...

Erfahrung ist sowohl beim Gärtnern wie auch bei Tierhaltung wichtig. Es gibt viele Webseiten und Foren, auf denen man wertvolle und umsetzbare Tipps und Ratschläge bekommt. Das Internet hat ja für fast jede Frage eine Antwort.

Tiere sind Lebewesen. Sie müssen artgerecht gehalten werden. Man kann nicht erwarten, dass ein Tier, das aufgrund widriger Haltung, fehlender Sauberkeit, Futter- oder Wasserknappheit, durch den ständigen Stress, auch ein guter Braten werden sollte. Auch wenn die Tiere im Grunde Fleischlieferanten sind, sollten sie mit Respekt und Verantwortung gehalten werden.

Bei der Tierhaltung ist es auch wichtig, gesunde, kräftige Tiere als Basis für eine mögliche **Zucht** zu besorgen. Kleinere Tiere sind bewusst so gezüchtet (Zwergkaninchen, Zwergziegen, Minischweine), doch eher als Kuscheltier gedacht, nicht als Nutztier. Züchter geben darüber Bescheid.

Sollten Tiere gezüchtet werden, so muss man sich mit **Schlachtungen** auseinander setzen und die Tiere nicht nur töten, sondern auch zerlegen, so dass die einzelnen Teile in der Küche verwendbar sind. Ein wenig Erfahrung sollte hier schon vorhanden sein. Am besten, du lernst dies von einem Koch, denn Fleischauer (Metzger) gibt es ja kaum mehr.

Mir fällt nur auf, dass sich immer mehr Menschen mit dieser Materie auseinander setzen. Sogar in den Städten wird in balkonlosen Wohnungen "am Fenster gegärtnert" (Window gardening). Ein Trend, der sich sicher fortsetzen wird, da, auch wenn die Katastrophe tatsächlich und wider Erwarten ausbleiben wird, man selbst dafür sorgen kann, dass äusserst schmackhafte, gesunde, biologische und vor allem selbst produziertes Gemüse, Obst und eventuell auch Fleisch auf den Tisch kommt. Denn das, was wir an "schönen Produkten" in den Supermärkten kaufen können, schmeckt nicht so, wie wir es noch aus unserer Kindheit her kennen ...

Ein Mikrobauernhof ist ein individuell anpassbares System. Jeder für sich stellt sich dieses System nach eigenen Vorstellungen und Wünschen zusammen. Der verfügbare Platz und die vorhandene Infrastruktur sind die Vorgaben was möglich ist. Wir wünschen euch, die sich auf ein solches Projekt einlassen, viel Glück und ein "grünes Händchen"!

Johanna & Johannes

Die erste Ausgabe des **SCHNITTPUNKT:2012-Magazin** war ein grosser Erfolg, es wurde über 290.000 Mal über verschiedene Seiten und Torrents heruntergeladen oder online gelesen. Auch freuten mich die zustimmenden Reaktionen und Kommentare per Email, von Bloggern, Webseitenbetreibern und in Foren. Nun ist die zweite Ausgabe erschienen. Diese steht ganz im Zeichen "Mikrobauernhof" und ich hoffe, sie in Text und Bild gut umgesetzt zu haben.

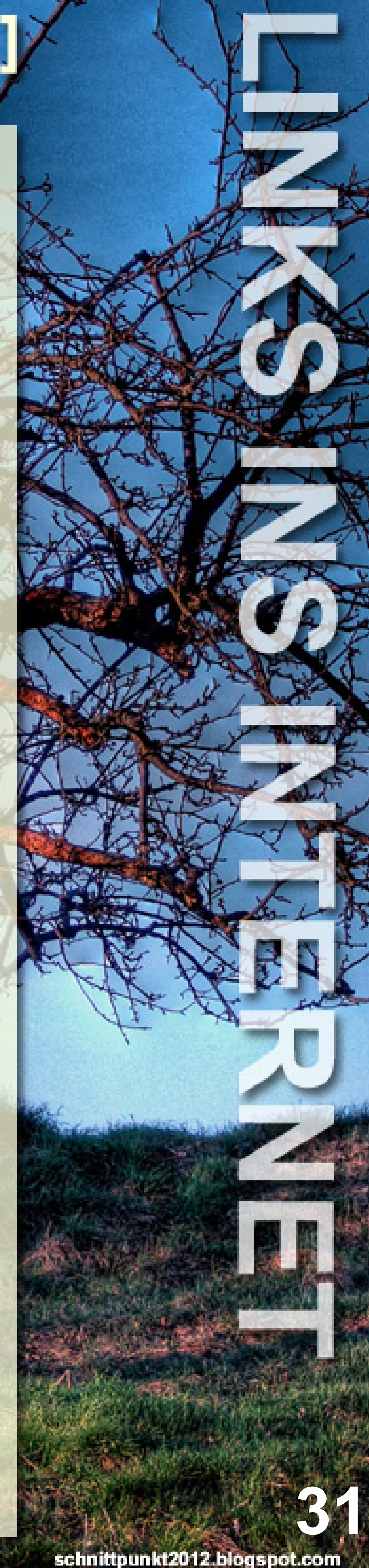
Eine Frage erreichte mich mehrmals. warum tue ich mir die aufwändige Produktion eines eigenen Magazins an, wenn doch ohnehin der Blog **SCHNITTPUNKT:2012** zum Transport meiner Botschaften zur Verfügung steht?

Das **SCHNITTPUNKT:2012-Magazin** sollte durch den eigenständigen Charakter auch ein eingeständiges Medium sein, das ausgesuchte Themen und Themenbereiche besonders hervorhebt und als Magazin damit auch "langlebiger" ist, als ein Blogeintrag.

Die Spirale des Strudels nach unten, Richtung Systemende, hat an Geschwindigkeit vehement zugenommen. Trotzdem können die meisten unserer Mitmenschen diese Gefahr eines Systemkollaps nicht erkennen, wollen die auch nicht erkennen. Sie leben weiterhin in einer gefährlichen Illusion einer scheinbaren Sicherheit. Prognosen lassen sich immer schwerer abgeben. Es spielen immer mehr Faktoren mit ... und vor allem Umstände, die wir nicht wissen können, weil sie vor uns geheim gehalten werden. Wir können nur vermuten und wahrscheinliche Szenarien zeichnen.

Ich möchte den Leitsatz für meinen Blog und für dieses Magazin hervorheben: "**Lieber ein Jahr zu früh, als nur eine halbe Stunde zu spät!**" Demgemäss sollte jetzt eigentlich schon so ziemlich alles für den wirklichen Notfall vorbereitet sein. Alle Massnahmen und Einkäufe verfallen nicht, denn sie können auch während der Zeit normaler Verhältnisse verwendet und verbraucht werden. Man hat damit keine finanziellen Verluste zu erleiden, eben nur vorgezogene Einkäufe. Tritt der Ernstfall nicht ein, so isst man das Lebensmittellager einfach auf ... und alle Werkzeuge und Notfallstools kann man ohnehin auch so gebrauchen. Nur wenn´s wirklich scheppert, möchte ich wenigstens darauf vorbereitet sein und nicht zu den 95% zählen, die es unvermutet und plötzlich und aus heiterem Himmel trifft ...

Johannes (schnittpunkt2012@gmail.com)



Themenbezogene Links zu dieser Ausgabe:

autark-werden.at
autarkie-tippsundtricks.blogspot.com
bio-gartenbau.at
bio-saatgut.de
em-effektive-mikroorganismen.de
gewuerz-bazar.com
gold-silber-anlage.de
iss-xund.eu
krisenvorsorge.com
langzeitlebensmittel.de
moringatree.eu
multikraft.com
reisslerhof.at
selbstversorgung.net
selbstversorgerforum.de
silber-gold-verkauf.de
silbernews.at
survival-scout.at
triaterra.de
urlmuellers.at
wienerschnecke.at



Ich übernehme trotz sorgfältiger Auswahl der verlinkten Seiten keine wie auch immer geartete Haftung für deren Inhalte!

IMPRESSUM

Redaktion, Layout & Grafik:
Johannes (schnittpunkt2012@gmail.com)

Mitarbeiter dieser Ausgabe:
Johanna, eine steirische Bäurin

Kontakt:
schnittpunkt2012.blogspot.com
schnittpunkt2012@gmail.com
+43.699.81906153

Anschrift:
8010 Graz
Hüttenbrennergasse 15/2

Das **Schnittpunkt:2012-Magazin** ist gratis und ausschliesslich im PDF-Format im Internet auf schnittpunkt2012.blogspot.com und diversen Partnerseiten erhältlich. Es kann ohne Vorbehalt weitergegeben und kopiert werden. Textauszüge in Publikationen und auf Webseiten sind nur mit Quellenangabe erlaubt!

Das Schnittpunkt:2012-Magazin wurde mit Open Source Software produziert (Open Office, Scribus & Gimp)

Ausgabe 2 im Oktober 2010
erscheint 4 mal pro Jahr